

# Gaststube Alter Spycher



# Geschichte



Aufnahme 1960 aus "Die Bauernhäuser des Kantons Zürich", Basel 1997

16./ 17. Jahrhundert Erstellung Fachwerkspeicher  
bis 1960 Nutzung im Rahmen der Landwirtschaft  
2011 Sanfte Renovation mit Einbau Küche  
2012 Eröffnung Gaststube Alter Spycher  
2024 Wiedereröffnung mit «Dorfplatz»

# Gegen den kleinen Hunger

## Salate

Grüner Salat klein/gross	7.50	11.50
Gemischter Salat klein/gross	10.--	16.--
Wurstsalat einfach/garniert	12.50	17.50
Wurst-/Käsesalat einfach/garniert	15.--	19.50
Spinatsalat mit Speck		16.--

## Vom Brättli

Puurespäck		10.--
Späckbrättli (geschnitten)		14.--
Schüblig		10.--
Spycherplättli gemischt mit Käse		18.--

# Gegen den grösseren Hunger

## Kalte Speisen

Roastbeef mit Tatarsauce und grünem Salat 28.50

Vitello tonnato 28.50

## Warme Speisen

Chicken Nuggets (6 Stück) 12.--

Pommes frites 6.50

## Ganz bekannt

Flammkuchen nach Elsässer Art 12.--

## Jedes zweite Wochenende

(26.4./10.5./24.5./7.6./21.6.)

Tagesteller Freitag/Samstag/Sonntag wechselndes Angebot

# Hausgemachte Desserts

Wähe	4.50
Kuchen je nach Angebot	4.-- bis 6.--
Hausgemachtes Glacé im Becher verschiedene Sorten	5.--

## Zum Verteilen

Appenzeller	4cl	6.50
Fernet	4cl	6.50
Calvados, Vieille Prune	2cl	7.--
Cognac, Rum	2cl	8.--
Grappa "della Casa"	2cl	5.--
Grappa speciale (Mosacto, Brunello, Chardonnay)	2cl	9.--
Gebranntes aus Niederhöri (Werner Keller) (Williams, Kirsch, Pflümli)	2cl	6.--

# Kaffee

Kaffee crème	4.20
Espresso	4.20
Espresso-Coretto	6.50
Ovo / Schoggi	4.50
Kaffee fertig / GT	6.--
Kaffee lutz (Träsch, Zwetschgen, Chrüter)	6.--
Spycherkafi	7.--

# Tee

Schwarztee	3.50
Von Sirocco	
„Moroccan Mint“	4.--
Marokkanischer Bio-Minztee, echte Marokko-Minze, belebend und erfrischend	
„Piz Palü“	4.--
Schweizer Bio-Kräutertee, betörende Bergkräuter aus den Alpen, wirkt anregend	
„Verbena“	4.--
Bio-Verveinetee, echtes Eisenkraut aus Paraguay, stärkend und erfrischend	

## Mineralwasser

5 dl (PET)

Coca Cola		6.--
Coca Cola Zero		6.--
Citro		6.--
Rivella		6.--
Ice Tea		6.--
Shorley (Apfel)		6.--
Mineral mit Blöoterli		5.--
Himbeersirup im Glas	2,5dl	2.50

## Bier

Quöllfrisch	5dl	6.--
Stange (Unterländerbräu)	3dl offen	4.20
Grosses (Unterländerbräu)	5dl offen	6.50
„Monaco“ (Stange Grenadine)	3 dl offen	4.50
Unterländer Gold (Spezialbier)	3dl	4.50

## Moscht

Suure Moscht trüeb	5dl	6.--
Suure Moscht ohni Alkohol	5dl	6.--

# Zum Apéritif

Weisswein gespritzt	7.--
Apérol Spritz	9.50
Hugo	9.50
Prosecco	8.--
Weisser Martini	7.--
Campari soda	7.--
Spycherapéro (ohne Alkohol)	5.--
Sanbitter (ohne Alkohol)	5.--
Gents Tonic (ohne Alkohol)	5.--



# Weine

## Offenausschank

	1dl	3dl	5dl
Höriberger, Riesling & Sylvaner, 2022	4.20	12.60	21.--
Höriberger, Blauburgunder, 2022	4.20	12.60	21.--
Truttiker, Federweisser, 2023	6.50	19.50	32.50
Prosecco «Cüpli»	8.--		

## Flaschenweine

### Weisswein Schweiz

7dl

#### *Leicht und spritzig*

Höriberger, 2022 Riesling Sylvaner aus dem Zürcher Unterland		5dl	21.--
Truttiker, Riesling & Sylvaner, 2023 Riesling Sylvaner aus dem Zürcher Weinland			37.50
Saint Saphorin, Les Caves du Petit Versailles, 2022			43.50

#### *Etwas fruchtiger*

Höriberger, Blanc de noir, 2023 Weisser aus Blauburgundertrauben aus dem Zürcher Unterland			40.--
Langenmooser Spätlese, 2022 Riesling Sylvaner aus dem Zürcher Weinland			41.--
Truttiker Federweisser, 2023 Federweisser aus Blauburgundertrauben aus dem Zürcher Weinland			40.--

## Rotwein Schweiz

7dl

Höriberger, 2022

Blauburgunder aus dem Zürcher Unterland

38.—

Truttiker, 2020

Blauburgunder aus dem Zürcher Weinland

42.—

Malanser, Steinböckler, 2022

Blauburgunder aus der Bündner Herrschaft

43.50

Baiocco, Merlot del Ticino, 2022

Merlot aus dem Tessin

43.—

## Rotwein Ausland

Il Perfetto, Salento Rosso, 2017

Primitivo aus Apulien/Italien

44.--

Pagliarese, Chianti Classico Riserva, 2019

Sangiovese/Cabernet/Merlot aus der Toscana/Italien

49.--

Alidis Tinto, Viña Mambrilla, 2020

Tempranillo aus der Ribera del Duero/Spanien

44.--

## Prosecco

Carpené Malvolti, extra dry

Prosecco superiore aus Venetien/Italien

49.--

# Unsere lokalen Lieferanten

Fleisch aus dem Hasli	Thomas Volkart
Wein aus Höri	Brigitte Schlup
Wein aus Truttikon	Zahner Weine
Schnaps aus Höri	Werner Keller
Bier aus Niederglatt	Unterländerbräu
Getränke	LANDI Züri-Unterland

# Produktedeklaration

Rind-/Schweins-/Kalbfleisch	in der Regel Thomas Volkart, Windlach sonst Schweiz
Poulet	Schweiz
Lammfleisch	Schweiz
Eier (Bodenhaltung)	Schweiz
Brot, Flammkuchenteig, Wähen und Kuchen	hausgemacht, Höri

(bei Allergien und Intoleranzen geben wir gerne Auskunft)